



# MĀJAS SENDVIČU MAIZE NO HUGO





Mana pirmā recepte, ko ievietoju šajā vietnē, bija "Hugo Maizītes"  
Es, tāpat kā daudzi no jums esot karantīnā, ceptu pats savu maizi.  
Šodien es izmēģināju to pašu recepti kā "Hugo Maizītēm". Mazliet to pamainīju, un rezultāts



negaidīti labs ! Tāpēc iesaku ar pilnu atbildību!

Precīzi ievērojiet visu Maizīšu oriģinālo recepti (atrodama šajā lapā apakšā kā pirmā) un veiciet šādas nelielas izmaiņas:

1. Pievienojiet mīklai 1 olu dzeltenumu
2. Ļaujiet mīklai uzrūgt 15 minūtes ilgāk
3. Raudzēto mīklu sadaliet 3 vienādās daļās un viegli veidojiet garenus kukulīšus. Neiesaku mīklu mīcīt pēc uzrūgšanas!
4. Apkaisiet mīklu ar rupjo jūras sāli un ķimenēm (tas pēc gaumes un patikšanas)

Ideja gan speciāli, lai varētu realizēt nākamo recepti - sviestmaizītes.

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo